



CONTRADA



CAMPANIA AGLIANICO IGT

Denominazione	CAMPANIA AGLIANICO IGT
Vitigno	Aglianico
Vigneto	Campania
Terreno	In prevalenza argilloso
Esposizione	Sud - Est
Altitudine	500 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	2500 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 30 anni
Resa per ettaro	Circa 100 quintali
Periodo di raccolta	Fine ottobre / inizio novembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	In bottiglia per sei mesi circa
Colore	Rosso rubino
Profumo	Si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica e viola
Sapore	Elegante e morbido con note che richiamano i frutti di bosco e confettura di fragole
Abbinamento	piatti a base di carne e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16-18°C
Gradazione alcolica	12-14%Vol